

# ***SICUREZZA ALIMENTARE E TECNOLOGIA INDUSTRIALE***

***Corso ONAS per Maestri Assaggiatori  
Cagliari, 10/11/2017***

Dr Gian Luigi Restelli, Maestro Assaggiatore ONAS

# CONTROLLO DI FILIERA

**ALLEVAMENTO**



**MACELLAZIONE**



**SEZIONAMENTO**



**PRODUZIONE**



**DISTRIBUZIONE**

# PRODUZIONE: CONTROLLO DI PROCESSO

## **HACCP: HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT**

### **Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici**

*Insieme di procedure, volto a prevenire le possibili contaminazioni degli alimenti*

## HACCP:

Individuazione e analisi dei pericoli

Individuazione dei CCP (punti di controllo critici)

Definizione dei limiti critici

Pianificazione delle procedure di monitoraggio

Definizione e pianificazione delle azioni correttive:

Messa a punto delle procedure di verifica:

Definizione delle procedure di registrazione

## PROCESSO PRODUTTIVO (es Prosciutto Cotto):

DISOSSO

SIRINGATURA

ZANGOLATURA

STAMPAGGIO

ESTRAZIONE ARIA E PRESSATURA

AFFUMICATURA

COTTURA

DOCCIATURA

RI-PRESSATURA

RAFFREDDAMENTO

CONFEZIONAMENTO

PASTORIZZAZIONE

STABILIZZAZIONE

## ALLERGENI:

L'**allergia alimentare** è una rapida ed esagerata reazione patologica del sistema immunitario nei confronti di particolari proteine, dette allergeni, considerate estranee dall'organismo.

L'**intolleranza alimentare** è una reazione anomala dell'organismo verso particolari alimenti. Non coinvolge il sistema immunitario. Intolleranza al lattosio (deficit di lattasi), intolleranza al glutine: Celiachia

## ALLERGENI:

La direttiva 2003/89/CE e il Reg (UE) 1169/2011 rendono obbligatorio indicare:

**SEMPRE** in etichetta ogni sostanza impiegata nella preparazione dei prodotti alimentari considerata allergizzante.

Esiste un elenco, soggetto a periodiche revisioni, di sostanze per uso alimentare considerate aventi un potenziale allergenico.

**Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta Allegato III *bis* (Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)**

- Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistaciavera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
- Lupino e prodotti a base di lupino\*
- Molluschi e prodotti a base di mollusco\*
- \*Prodotti introdotti da Direttiva 2006/142, recepita a livello nazionale con D.Lgs. 178/2007.



## **ETICHETTATURA**

Regolamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011

## **RESPONSABILITÀ**

L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

# **INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUL PRODOTTO**

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.

## INGREDIENTI:

L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «ingredienti» o la comprende.

L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, **in ordine decrescente di peso**, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento.

## **LOTTO**

Il lotto non è citato ma rimane comunque obbligatorio in base alla direttiva 1989/396/CE ed è comunque necessario ai fini della rintracciabilità!

## **TRACCIABILITÀ RINTRACCIABILITÀ E RITIRO DAL MERCATO**

*Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*

*“ Spetta agli operatori del settore alimentare garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti la loro attività” (art.17)*

*“Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime”*

*“Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti” (art.18)*

## COSA SIGNIFICA TRACCIABILITÀ?

La **TRACCIABILITÀ** è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione *all'interno della stessa azienda*, inclusi i materiali a contatto con l'alimento.

## COSA SIGNIFICA RINTRACCIABILITÀ?

La **RINTRACCIABILITÀ** è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso *tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.*

## RITIRO-RICHIAMO DAL MERCATO

**RITIRO DELL'ALIMENTO:** qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad IMPEDIRE LA DISTRIBUZIONE E L'OFFERTA AL CONSUMATORE di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare.

**RICHIAMO DELL'ALIMENTO:** qualsiasi misura di ritiro del prodotto RIVOLTA ANCHE AL CONSUMATORE FINALE, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.



## TMC

**Termine Minimo di Conservazione:** è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in opportune condizioni di conservazione e va indicato con la dicitura *da consumarsi preferibilmente entro il....*

# **INDICAZIONI NUTRIZIONALI**

**Obbligatorie sul prodotto dal 13/12/2016**

**Dal 13/12/2014 se presenti non possono più essere nel vecchio formato.**

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:

- a) il valore energetico;
- b) - la quantità di grassi,
  - gli acidi grassi saturi,
  - i carboidrati,
  - gli zuccheri,
  - le proteine,
  - il sale